

Ikan bawal segar - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	1
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	2
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	3
Lampiran A	4
Bibliografi	5
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik Ikan bawal segar	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan bawal segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-6162.1-1999, *Ikan bawal segar*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan bawal segar - Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi Ikan bawal hitam (*Formio niger*) dan ikan bawal putih (*Pampus argenteus*).

Standar ini berlaku untuk ikan bawal segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006 *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 6162.2:2011, *Ikan bawal segar- Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 6162.3:2011, *Ikan bawal segar-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan bawal segar

produk hasil perikanan dengan bahan baku ikan bawal yang mengalami perlakuan penanganan dan pendinginan hingga mencapai suhu pusat 0 °C - 5 °C

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku ikan bawal segar memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 6162.2:2011.

SNI 6162.1:2011

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 6162.3:2011.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan ikan bawal segar sesuai SNI 6162.3:2011.

6 Teknik sanitasi dan higiene

6.1 Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran ikan bawal segar dilakukan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

6.2 Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	minimal 7
b Cemarkan mikroba* - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	koloni/g APM/g Per 25 g Per 25 g	Maksimal $5,0 \times 10^5$ < 3 Negatif Negatif
c Cemarkan kimia* - Kadmium (Cd) - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb)	mg/kg mg/kg mg/kg	Maksimal 0,05 Maksimal 0,5 Maksimal 0,2
d Fisika* - Suhu pusat	°C	Maksimal 5
CATATAN* Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010..

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346.2011, Penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3.2006

- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1.2006
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2.2006
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4.2006

9.3 Kimia

- Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 2354.6:2010.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

10 Pengemasan

Produk dikemas sesuai SNI 6162.3:2011.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk ikan bawal segar yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Produk diberi label sesuai SNI 6162.3:2011.

Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian organoleptik dan atau sensori ikan bawal segar

Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik ikan bawal segar

Nama panelis : Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda ✓ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, cemerlang, sisik sangat kuat, mata sangat cembung, insang merah cerah, warna sayatan daging putih.	9					
• Utuh, tidak cacat, cemerlang, sisik kuat, mata cembung, insang merah, warna sayatan daging putih.	8					
• Utuh, tidak cacat, mulai kusam redup, sisik agak kuat, mata datar, insang merah agak kecoklatan, warna sayatan daging putih pucat.	7					
• Utuh, tidak cacat, kusam, sisik banyak terkelupas, mata cekung, insang merah kecoklatan, warna sayatan daging putih agak krem.	6					
• Tidak utuh, sedikit cacat, kusam, sisik banyak terkelupas, mata cekung, insang coklat pucat, warna sayatan daging krem kecoklatan.	5					
• Tidak utuh, banyak cacat, kusam, mata cekung, insang coklat pucat, warna sayatan daging coklat.	3					
• Tidak utuh, banyak cacat, sisik terkelupas semua, mata sangat cekung, insang coklat tua pucat, warna sayatan daging coklat.	1					
2 Bau						
• Sangat segar, spesifik jenis.	9					
• Segar, spesifik jenis.	8					
• Segar.	7					
• Netral.	6					
• Sedikit bau asam.	5					
• Bau asam jelas dan busuk.	3					
• Bau busuk jelas.	1					
3 Tekstur						
• Elastis, sangat kompak, padat.	9					
• Elastis, kompak, padat.	8					
• Elastis, kompak.	7					
• Tidak elastis, tidak kompak.	6					
• Lunak.	5					
• Lunak sekali.	3					
• Mudah hancur.	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.

Commission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id